

Калининградский государственный технический университет

Институт агроинженерии и пищевых систем

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ: ОТ ТЕОРИИ К ПРАКТИКЕ

Дополнительная профессиональная программа
(программа повышения квалификации)

Обучение в течение всей жизни - это необходимость, обеспечивающая востребованность на рынке труда



Основные характеристики программы:



Объем программы: 108 ак. часа

Продолжительность обучения: 4 недели

Документ об окончании: Удостоверение о повышении квалификации

Форма обучения: Очная, очно-заочная, дистанционная

Режим занятий: Без отрыва от работы (учебы)

Программа соответствует профессиональному стандарту:

«Специалист по добыче (вылову) и обработке водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота»

Для кого эта программа?

Программа курса будет интересна специалистам имеющим высшее образование и планирующих работать на судах рыбопромыслового флота в качестве специалиста в области технологии рыбы и нерыбных объектов промысла. Курс актуален для студентов, получающих высшее образование по направлению промышленное рыболовство



Цель курса: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве специалиста по обработке водных биологических объектов промысла на судах рыбопромыслового флота независимо от их организационно-правовых форм

Задачи курса: Получение знаний и навыков в области оперативного управления производством продуктов питания из водных биоресурсов.

Требования к поступающим и начальная подготовка:

Лица, получающие высшее образование по направлениям группы специальностей «Промышленная экология и биотехнологии», «Промышленное рыболовство» или имеющие высшее образование

После прохождения обучения Вы будете:

знать:

1. Технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и организации производственных и технологических процессов
2. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3. Правила ведения документации по обработке и хранению водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота
4. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях в соответствии с технологическими инструкциями
5. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях в соответствии с технологическими инструкциями

уметь:

1. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из водных биоресурсов
2. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов
3. Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из водных биоресурсов
4. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания
5. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из водных биоресурсов на линиях
6. Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов

владеть:

1. Навыками ведения документации по обработке и хранению водных биологических ресурсов на судах рыбопромыслового флота
2. Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области производства пищевой продукции на технологических линиях на судах рыбопромыслового флота
3. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на судне технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов
4. Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из водных биоресурсов
5. Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота

Содержание программы

1. Первичная обработка улова. Промысловые виды водных биоресурсов
2. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства
3. Технология обработки рыбы и нерыбных объектов промысла на судах



4. Тенденции совершенствования ассортимента и технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов на судах рыбопромыслового флота



Авторы программы



Титова Инна Марковна

кандидат технических наук, доцент
заведующий кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГТУ»

Область профессиональных интересов: проектирование пищевой продукции с заданными свойствами, технология продуктов питания, функциональное питание, персонализированное питание, нутрициология



Белова Марина Павловна

кандидат технических наук,
доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГТУ»

Область профессиональных интересов: разработка и совершенствование технологии пищевой продукции с заданными свойствами, создание и аудит технической документации в области производства и реализации пищевой продукции

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись к нам
по телефону или электронной почте

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

